



OPERATIONS MANUAL



COMMANDER SERIES GAS RANGE

MODEL	DESCRIPTION
FK Series	Convection Oven
FV Series	Standard Oven
FB Series	Cabinet Base
FM Series	Modular Unit
FK36_A	Convection Oven

- NOTICE -

This manual is prepared for use by trained service technicians and should not be used by those not properly qualified. If you have attended a service school for this product, you may still be qualified to perform the procedures described in this manual.

This manual is not intended to be all encompassing. If you have not attended a service school for this product, you should read, in its entirety, the repair procedure you wish to perform to determine if you have the necessary tools, instruments and skills required to perform the procedure. Procedures for which you do not have the necessary tools, instruments and skills should be performed by a trained service technician.

Reproduction or other use of this manual, without the express written consent of Vulcan-Hart/Wolf, is prohibited.

For additional information on Vulcan-Hart/Wolf or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanhart.com or www.wolfrange.com.

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION OR MODIFICATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

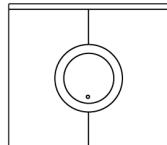
IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

CONFIGURATIONS OF HEAVY DUTY RANGES

36" WIDE RANGES

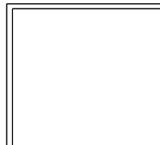
FK / FB / FS / FM

36" FRENCH TOP



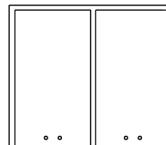
FK / FB / FS / FM

36" GRIDDLE TOP



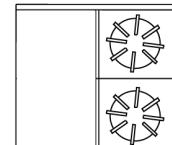
FK / FB / FS / FM

(2) 18" HOT TOPS



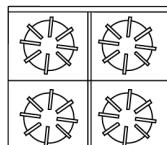
FK / FB / FS / FM

18" GRIDDLE TOP
18" OPEN TOP BURNER



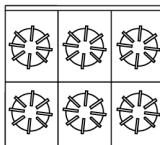
FK / FB / FS / FM

FOUR OPEN TOP BURNERS
(2) 18" SECTIONS



FK / FB / FS / FM

SIX OPEN TOP BURNERS
(3) 12" SECTIONS

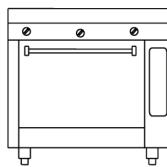


FV / FK / FB / FM

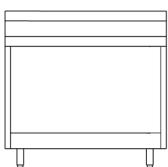
36" WORK TOP SURFACE



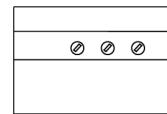
36" FULL BODY
STANDARD OVEN
CONVECTION OVEN (C)



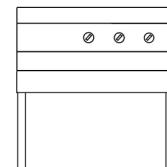
36" FULL BODY
OPEN STORAGE BASE



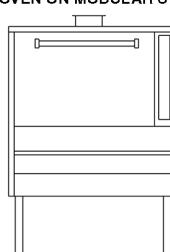
36" MODULAR BASE (M)



36" MODULAR BASE (M)
ON A LEG STAND

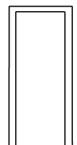


FV / FK / FB / FM
36" OVEN ON MODULAR STAND

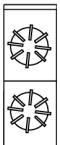


12", 18" & 24" WIDE EXPANDO RANGES

FS / FM12
12" GRIDDLE



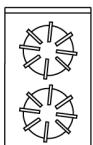
FS / FM12
2 OPEN TOP BURNERS
(1) 12" SECTION



FS / FM18
18" GRIDDLE



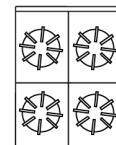
FS / FM18
2 OPEN TOP BURNERS
(1) 18" SECTION



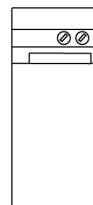
FS / FM24
24" GRIDDLE



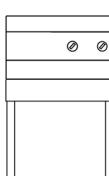
FS / FM24
4 OPEN TOP BURNERS
(2) 12" SECTIONS



12", 18" & 24"
OPEN
STORAGE
BASE



12", 18" & 24"
MODULAR
BASE
ON A LEG STAND



Installation, Operation and Care Of HEAVY DUTY SECTIONAL GAS RANGES

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

GENERAL

Heavy duty sectional ranges are produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

INSTALLATION

UNPACKING

This range was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the range is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Carefully unpack range(s) and place in the approximate installation position, whether as a battery or single stand-alone range.

Remove parts (packed in a cardboard box) from oven cavity, or cabinet body, or on top of modular range(s).

Remove wire or nut from rear of each burner before installing the range.

Before installing, check the electrical service (Convection Oven Models only) and type of gas supply (natural or propane) to make sure they agree with the specifications on the rating plate located on the inside of the burner box lower panel. The rating plate will show the voltage, phase, cycle, full load ampere, BTU, as well as the type of gas. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer or manufacturer.

LOCATION

CAUTION: The equipment area must be kept free and clear of combustible substances.

The minimum installation clearances from combustible and noncombustible construction for ranges using inputs of 30,000 BTU/Hr. per open top burner are:

	Combustible	Noncombustible
Sides	20" (508 mm)	0"
Rear	2" (51 mm)	0"

The minimum installation clearances from combustible and noncombustible construction for ranges using inputs of 20,000 Btu/Hr per open top burner are:

	Combustible	Noncombustible
Sides	6" (152 mm)	0"
Rear	2" (51 mm)	0"

The ranges are suitable for installation on combustible floors when 6" (152 mm) adjustable legs are used. When legs are removed, use only on noncombustible floors, curb, or platform, with front appliance projecting 3" (76 mm) beyond curb or platform.

Ranges with convection ovens should be installed on 6" (152 mm) legs or casters, allowing 6" (152 mm) clearance from the rear of the range. If ranges with convection ovens are installed directly on curbs, without legs, or in back-to-back installations, provisions must be made for adequate air circulation, and these provisions must be approved by the manufacturer's Service Department. Contact the Service Department at the address or phone number shown on the front cover of this manual.

All modular ranges are to be installed only on non-combustible floors.

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 35" (889 mm) is required.

The range(s) must be installed so that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber(s) must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room to allow for combustion of the gas at the burners.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your range(s) must be installed in accordance with:

In the United States:

1. State and local codes.
2. National Fuel Gas Code, ANSI/Z223.1/NFPA #54 (latest edition). Copies may be obtained from The American Gas Association, Accredited Standards Committee Z223 @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 2001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.
NOTE: In the Commonwealth of Massachusetts, All gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system equipped with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.
3. Vapor Removal From Cooking Equipment, NFPA #96 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy MA 02169-7471.
4. National Electrical Code, ANSI/NFPA-70 (latest edition). Copies may be obtained from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

In Canada:

1. Local codes.
2. CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.
3. CSA C22.1 Canadian Electrical Code (latest edition).

The above are available from The Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

RANGES MOUNTED ON CASTERS

Ranges mounted on casters must use a flexible connector (not supplied by manufacturer) that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. In addition, adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit appliance movement. Attach the restraining device at the rear of the range as shown in Fig. 1.

If disconnection of the restraint is necessary, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect this restraint prior to turning the gas supply on and returning the range to its installation position.

Separate instructions for installing casters to the range are included with the casters.

Note: If the range is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that the range be leveled front to back and side to side.

LEVELING

Curb Installation

Ranges must overhang curb 3" (76 mm) in front. To level each range, remove oven bottom. Adjust four corner leveling bolts as required to level the appliance on all sides.

Convection Oven

Remove lower front kick plate. Remove two screws holding electric gas valve and move valve off to the side. Pull oven burner out of compartment through opening. Adjust four corner bolts to level range. Replace burner valve and kick plate.

Floor Installation on Legs

The 6" (152 mm) adjustable legs must be tightened securely. Level each range by turning the foot portion of the adjustable legs.

Lining up Range Battery

In batteries of ranges, it is recommended that the center range be installed and leveled first. Level each range, one at a time, to line up high shelf and roll front with adjacent range. Bolt the high shelves and roll fronts together.

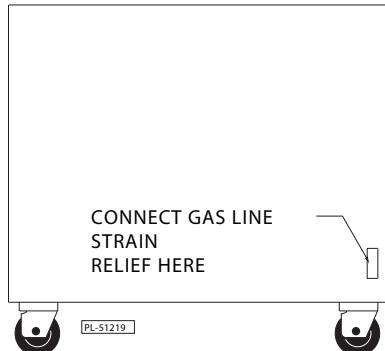


Fig. 1

CONNECTION OF MANIFOLDS IN BATTERY

Two or more ranges can be coupled together at the manifold by removing the front control panel to make necessary connections. Be sure to cap open ends. To connect:

1. Adjust manifold by loosening U-bolts. In a large battery of eight or more ranges, gas should be fed from both ends of the battery. "T" gas connections can be installed whenever necessary for increased gas supply. For further details, consult your gas company. The top roll front may also be removed for your convenience.
2. Bolt risers together at top rear.
3. If risers have high shelves, bolt the high shelf brackets together. Replace the high shelves.
4. Use clamp to pull ranges together at the rear. (There is a slotted hole in the top frame side at the rear that can be used to bolt ranges together if necessary. Run a $\frac{5}{16}$ " (8 mm) diameter drill through the slotted hole, drilling from inside out on each range.) Use $\frac{1}{4}$ " (6 mm)-2 x 2" (51 mm) bolt that is provided.
5. Replace all top sections. Make manifold union connections at the front. Do not allow manifold pipe to turn.
6. Bolt the roll front ends together at the front. (Make sure roll fronts match.) Use $\frac{1}{4}$ " (6 mm)-20 x 1" (25 mm) bolts provided.
7. Tighten the front roll front bolts after the roll front ends have been properly bolted together.
8. Before replacing manifold panels, check all gas connections for leaks. (See GAS CONNECTIONS in this manual.)

If appliance has rear gas connection, carefully check for open gas lines.

The gas pressure regulator must have proper outlet pressure capacity for this battery application.

INSTALLING OVERLAPPING GRIDDLE TOP

1. Bolt ranges together and level per instructions in this manual.
2. Remove chrome bull noses from ranges receiving overlapping griddle tops. Bull noses are held by bolts on the bottom side.
3. MANUAL CONTROLS ONLY—Set griddle tops in place and level with bolts located under the griddle top in both rear corners. Should you desire griddle plate to slope forward, adjust accordingly. Make sure hole in front gutter fits into drain in range. Reinstall bull noses.
4. THERMOSTAT CONTROL ONLY—Set griddle top in place and support front with 4" to 6" (102 to 152 mm) blocks. Insert thermostat probe into smaller of two angles on bottom of griddle top (bend probe slightly while inserting to hold in place). Slide insulation sleeving around probe lead up to angle on griddle top. Coil excess lead near thermostat, leaving as little as possible in burner area. Make sure that thermostat probe lead is not over burner or pilot flame. Remove supporting blocks and lower griddle top in place.

Level griddle top with bolts located under both rear corners. Should you desire griddle plate to slope forward, adjust accordingly. Make sure hole in front gutter fits into drain in range. Reinstall bull noses.

Leveling bolts are provided under each griddle plate at the rear, should you desire griddle plate to slope forward. Top frame sealing channels are supplied to seal off any space between two or more ranges.

GAS CONNECTIONS

CAUTION: All gas supply connections and any pipe joint compound used must be resistant to the action of propane gases.

This appliance must be connected with a gas supply line as large or larger ID (net inside diameter) than the gas pipe inlet provided on the rear of the appliance. Connect gas supply to the range(s). Make sure the pipes are clean and free of obstructions, dirt, and piping compound.

Codes require that a gas shutoff valve be installed in the gas line ahead of the range(s).

Ranges manufactured for use with propane gas are equipped with fixed orifices.

A gas pressure regulator must be furnished by the installer or plumber at the time of installation. The regulator must be listed by a nationally recognized testing agency. These appliances are rated at the following pressure: Natural Gas - 5" W.C. (Water Column) (1.25 kPa); Propane Gas - 10" W.C. (2.49 kPa).

**WARNING: PRIOR TO LIGHTING, CHECK ALL JOINTS IN THE GAS SUPPLY LINE FOR LEAKS
USE SOAP AND WATER SOLUTION. DO NOT USE AN OPEN FLAME.**

- A. CHECK ALL JOINTS PRIOR TO THE GAS VALVE (SOLENOID) BEFORE LIGHTING UNIT.
- B. CHECK ALL JOINTS BEYOND GAS VALVE (SOLENOID) AFTER UNIT IS LIT.

After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When test pressures exceed $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa), the range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When test pressures are $\frac{1}{2}$ psig (3.45 kPa) or less, the range must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

FLUE CONNECTIONS

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue duct located on the rear of the range. It is recommended that the flue gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

A minimum of 18" (457 mm) must be maintained between the ventilation system and the cooking surface.

Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for "*Vapor Removal from Cooking Equipment*," NFPA No. 96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

WARNING: DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER TO THE MACHINE AND FOLLOW LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURES.

WARNING: APPLIANCES EQUIPPED WITH A FLEXIBLE ELECTRIC SUPPLY CORD ARE PROVIDED WITH A THREE-PRONG GROUNDING PLUG. IT IS IMPERATIVE THAT THIS PLUG BE CONNECTED INTO A PROPERLY GROUNDED THREE-PRONG RECEPTACLE. IF THE RECEPTACLE IS NOT THE PROPER GROUNDING TYPE, CONTACT AN ELECTRICIAN. DO NOT REMOVE THE GROUNDING PRONG FROM THIS PLUG.

Do not connect the range to electrical supply until after gas connections have been made.

LIGHTING AND SHUTTING DOWN PILOTS

Open Top, Griddle Top, and Hot Top

1. Turn the main burner valve to the ON position.
2. Turn all burner valves to the OFF position. Wait 5 minutes.
3. If pilot fails to light, repeat steps 1-2 above.
4. For a complete shutdown, turn all burner valves to the OFF position.
Turn gas shut-off valve OFF.

Standard Oven With Standing Pilot (Fig. 2)

1. Turn Thermostat and Shut-Off Valve to the OFF position.
2. Wait 5 minutes.
3. Remove lower panel.
4. Depress Red Button on Safety Valve and light Pilot through observation hole.
5. Hold down Red Button for at least 30 seconds.
6. When Red Button is released, Pilot should remain lit. Pilot flame may be adjusted with screw on Pilot Adjustment Valve on Pilot supply tubing located behind Control Panel. There should be only a slight amount of yellow in the properly adjusted pilot flame.
7. Replace lower panel.
8. Turn Shut-Off Valve to the ON position and turn the Thermostat to the desired temperature.
9. If pilot flame becomes extinguished, repeat above procedure.
10. For a complete shutdown, turn the Thermostat, Shut-Off Valve, and gas shut-off valve to the OFF position.

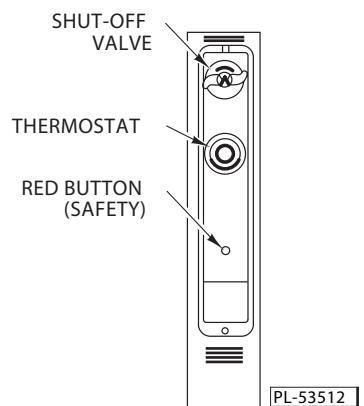


Fig. 2

Convection Oven with Electric Ignition (Fig. 3)

1. Turn Thermostat and Shut-Off Valve to the OFF position.
2. Wait 5 minutes.
3. Turn Shut-Off Valve to ON position.
4. Turn Fan Switch to ON position.
5. Turn Thermostat to desired setting.
6. Oven burner lights automatically.
7. For a complete shutdown, turn Thermostat, Fan Switch, Shut-Off Valve, and gas shut-off valve to the OFF position.

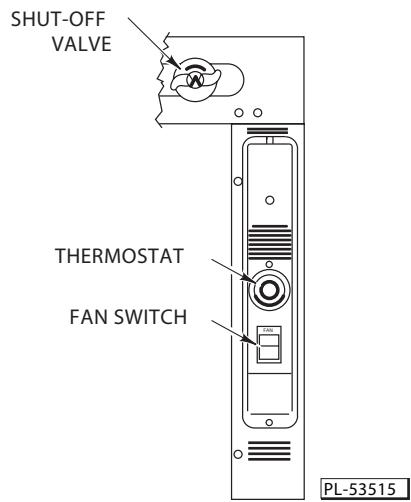


Fig. 3

Convection Oven With Standing Pilot

1. Turn Thermostat, Shut-Off Valve, and Fan Switch to the OFF position.
2. Wait 5 minutes.
3. Remove lower panel.
4. Depress Red Button on Safety Valve and light Pilot through observation hole.
5. Hold down Red Button for at least 30 seconds.
6. When Red Button is released, Pilot should remain lit. Pilot flame may be adjusted with screw on Pilot Adjustment Valve on Pilot supply tubing located behind Control Panel. There should be only a slight amount of yellow in the properly adjusted pilot flame.
7. Replace lower panel.
8. Turn the Shut-Off Valve and Fan Switch to the ON position and turn the Thermostat to the desired temperature.
9. If pilot flame becomes extinguished, repeat above procedure.
10. For a complete shutdown, turn the Thermostat, Shut-Off Valve, and gas shut-off valve to the OFF position.

OPERATION

WARNING: THE APPLIANCE AND ITS PARTS ARE HOT. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE APPLIANCE.

BEFORE FIRST USE

Griddle Tops: Before using your griddle, the protective coating that was applied at the factory must be completely removed with a commercial degreaser. After a thorough cleaning, apply a high temperature, salt-free frying oil and you are ready to use the griddle.

The griddle requires no "breaking-in" or "seasoning".

OPERATING SUGGESTIONS

Standard Oven: If you have a standard oven, use your normal recipe times and temperatures.

Convection Oven: The convection oven does everything a regular oven can do, but with less energy consumption. The oven pre-heats faster, and baking time, temperature settings, and shrinkage are reduced.

In general, reduce temperature 25°F (10°C) from conventional recipes.

- **Bakery Products:** Reduce temperature 25°F (10°C). Reduce time by 25%.
- **Casserole Cookery:** Reduce temperature about 25°F, and time by 25%.
- **Meat Roasting:** Reduce temperature to 275-300°F (135-149°C). Use meat thermometer. Cooking time may be reduced up to 25%.

Use fan for preheating and baking.

Place open-face pies with thin filling mixture in preheated oven 2 to 3 minutes before turning on fan switch.

Check product at half the time of the regular recipe.

Level pans bake more evenly; warped pans will give uneven baking results.

CLEANING

WARNING: DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER TO THE MACHINE AND FOLLOW LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURES.

Open Top Burners

Daily

Remove grates and clean under and around open burners.

Weekly

1. Clean each burner thoroughly. Clean stainless steel or chromed surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. A detergent may be used for cleaning. To remove discolorations, use a non-abrasive cleaner, always rubbing with the grain of the metal.
2. Clean bottom drip pan. To remove drip pan, reach under and lift rear of pan about 1" (25 mm), slide pan to the rear about $\frac{1}{2}$ " (13 mm), and drop front end of pan free. Slide pan forward between the front legs. To replace pan, reverse this procedure.
3. Burner air shutter openings must be kept clean.
4. Main burner ports and throats must be thoroughly cleaned. Venturi must be free from grease and lint. To clean burners, boil them in a strong solution of lye water for 15-20 minutes, then brush with a wire brush. DO NOT insert pick in burner port hole.
5. Open burner pilot flash tubes and burner ignition port must be clear for burners to ignite properly from the pilot.

Griddle Top

Empty grease daily. Clean griddle top regularly.

KEEP GRIDDLE PLATE SURFACE CLEAN. To produce evenly cooked, browned products, keep griddle free of carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat from the griddle surface to food. This results in spotty browning and loss of cooking efficiency, and carbonized grease tends to stick to the griddled foods, giving them a highly unsatisfactory and unappetizing appearance.

To keep the griddle clean, follow these simple instructions:

After Each Use

Clean griddle with a wire brush or flexible spatula.

Daily

1. Thoroughly clean backsplash, sides and front. Remove grease drawer, empty it and wash it out in the same manner as any ordinary cooking utensil.
2. Clean griddle surface thoroughly. Use a griddle stone, wire brush or stainless steel wool on the surface. Rub with the grain of the metal while the griddle is still warm. A detergent may be used on the plate surface to help clean it, but you must ensure the detergent is thoroughly removed.
3. Clean stainless surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. To remove discolorations, use a non-abrasive cleaner.

Exterior

Daily

Clean exterior finish with a mild solution of soap or grease-dissolving cleaner.

Range Tops

Daily

1. Wipe top while still warm with a soft cloth.
2. Clean drip pan under burners.

Weekly

Boil open top grates and burners in a solution of washing soda and water.

Range Ovens

Daily

Clean oven and door daily.

Do not use scouring powder on finishes. Scouring powder is extremely difficult to remove completely. It can build up accumulations that will damage the oven or remove corrosion resistant finishes.

STAINLESS STEEL

Here are a few simple cleaning procedures that have been found effective for keeping stainless steel equipment clean, sparkling and bright.

General Cleaning

Use ordinary soap or detergent and water for routine cleaning of stainless steel. To prevent water spots and streaks, rinse thoroughly with warm water and wipe dry with a soft clean cloth. The addition of a rinsing agent will also help prevent spotting.

Fingerprints

Fingerprints are sometimes a problem on highly polished surfaces of stainless steel. They can be minimized by applying a cleaner that will leave a thin oily or waxy film.

To use these cleaners, simply wipe on and remove excess with a soft dry cloth. After using, subsequent fingerprints will usually disappear when wiped lightly with a soft cloth or with a cloth containing a little of the cleaner. If the surface is especially dirty to start, wash first with soap or detergent and water.

Burned-On Foods and Grease

Soaking with hot soapy water will help greatly to remove burned-on foods and grease.

Heat Tint

Straw-colored or slightly darkened areas may appear on stainless steel in and around ovens and ranges where temperatures reach 500°F (260°C) or more. This "heat tint" is caused by a slight oxidation of the stainless steel and is not harmful.

To control or minimize this condition, never use more heat than is absolutely necessary.

Commercial heat tint remover products may be used.

Precautions

When scraping off heavy deposits of grease or oil from stainless steel equipment, never use ordinary steel scrapers. Particles of ordinary steel may become embedded in, or lodge on, the surface of the stainless steel. These will rust, causing unsightly stains and possible contamination of food. Where it is necessary to scrape, use stainless steel, wood, plastic or rubber tools.

MAINTENANCE

WARNING: DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER TO THE MACHINE AND FOLLOW LOCKOUT / TAGOUT PROCEDURES.

PILOT LIGHTS

Pilot lights are to be adjusted at the proper flame height.

LUBRICATION

All moving parts must be checked for wear and lubricated. Contact your local authorized servicer.

All valves and controls should be lubricated by your local authorized servicer, using a high-temperature grease.

Motors in these convection ovens are permanently lubricated and require no additional maintenance.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this model, contact the Authorized Service Agency in your area (refer to the manufacturer's website for a complete listing of Authorized Service and Parts depots) or contact 1-800-814-2028 for Technical service and parts assistance.

When calling for service, the following information must be available: model number, serial number, manufacture date (MD) and voltage.

TROUBLESHOOTING

OVEN

PROBLEM	PROBABLE CAUSES
Too Much Bottom Heat Uneven Bake Side Burning	Insufficient heat input. (Call Service) Overactive flue. (Call Service) Too low temperature. Improper operation. Improper bypass setting. (Call Service) Fluctuating gas pressure. (Call Service)
Too Much Top Heat	Too high temperature. Faulty ventilation. (Call Service) Excessive heat input. (Call Service) Thermostat needs calibration. (Call Service)
Uneven Bake - Side to Side	Range not level side to side. Oven burner, bottom or baffles improperly installed.
Pulling to Edge of Pan	Warped pans. Oven not level.
Uneven Bake - Front to Rear	Overactive flue. (Call Service) Range not level front to back. Door not closing properly.
Dried Out Products	Too low temperature. Too long baking time. Thermostat calibration. (Call Service)
Pilot Outage	Gas supply not sufficient. (Call Service) Pilot flame too low. (Call Service) Restriction in pilot orifice. (Call Service) Problem with check valve. (Call Service)
	CONVECTION OVEN MODELS ONLY: Cavity leaking. (Call Service) Gasket problems. (Call Service) Convection oven tube blocked. Blower running backwards. (Call Service)
Excessive Meat Shrinkage	Roasting temperature too high.

TOP BURNER OPERATION

PROBLEM	PROBABLE CAUSES
Improper Burner Combustion Excessive Valve Handle Temperatures Sticking Top Burner Valves	Improper ventilation. (Call Service) Poor door fit. (Call Service) Oven door left open.
Poor Ignition	Insufficient gas input. (Call Service) Poor air-to-gas adjustment. (Call Service) Restriction in pilot orifice. (Call Service) Restriction in main burner ignition port. (Call Service) Restriction in control valve. (Call Service) Restriction in gas orifice. (Call Service)

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES
Mauvaise combustion du brûleur Mauvaise ventilation (Communiduer avec le service de l'entretien).	Porte mal réglée (Communiduer avec le service de l'entretien). Robinet de la surface de cuisson fignes
Mauvais allumage Entree de gaz insuffisante (Communiduer avec le service de l'entretien).	Rapport air-gaz mal réglé (Communiduer avec le service de l'entretien). Injecteur de la veilleuse obstrué (Communiduer avec le service de l'entretien).
Mauvais allumage	Lumière d'allumage principale du brûleur obstrué (Communiduer avec le service de l'entretien).
	Robinet de commande obstrué (Communiduer avec le service de l'entretien).
	Injecteur de gaz obstrué (Communiduer avec le service de l'entretien).
	Service de l'entretien.

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES
FOND DU PRODUIT TROP CHAUFFÉ	ENTRÉE DE CHALEUR INSUFFISANTE (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN). CONDUIT D'ÉVACUATION TROP ACTIF (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
CUISISON INÉGALÉ	CUISINIERE MAL NIVELÉE D'UNE AUTRE. BRÛLEUR DU FOUR, SOLE ET DÉFLECTEURS MAL INSTALLÉS.
CUISISON INÉGALÉ D'UN CÔTÉ À L'AUTRE	CUISINIERE MAL NIVELÉE D'UN CÔTÉ DE LA TÔLIE. LE PRODUIT GRAVITE VERS UN CÔTÉ DE LA TÔLIE.
DESSUS DU PRODUIT TROP CHAUFFÉ	VENTILATION DÉFAUTEUSE (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN). ENTRÉE DE CHALEUR EXCESSIVE (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
CUISISON INÉGALÉ D'un côté de la tôle	CUISINIERE MAL NIVELÉE D'UNE AUTRE. BRÛLEUR DU FOUR, SOLE ET DÉFLECTEURS MAL INSTALLÉS.
CUISISON INÉGALÉ D'un côté à l'autre	BRÛLEUR DU FOUR, SOLE ET DÉFLECTEURS MAL INSTALLÉS.
PRODUITS DESHYDRATÉS	CUISISON INÉGALÉ D'AVANT EN ARRIÈRE. CONDUIT D'ÉVACUATION TROP ACTIF (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
EXTINGUITION DE LA VEILLEUSE	ALIMENTATION EN GAZ INSUFFISANTE (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
MODÈLES MUNIS D'UN FOUR À AIR PULSE SEULLEMENT	FLAMME DE LA VEILLEUSE TROP FAIBLE (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
SOUTIEN DE LA VEILLEUSE	INJECTION DE LA VEILLEUSE OBSTRE (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
SOUPAPE DE SURETE DÉFAUTEUSE	INJECTION DE LA VEILLEUSE (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
TUBE DU FOUR À AIR PULSE OBSTRUÉ	TUBE DU FOUR À AIR PULSE OBSTRUÉ.
JOINTS D'ETANCHÉITÉ DÉFAUTEUX	JOINTS D'ETANCHÉITÉ DÉFAUTEUX. (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
Fuite dans l'encreinte de cuisson	Fuite dans l'encreinte de cuisson. (COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
COMBINER FONCTIONNAMENT EN SENS INVERSE	VENTILATEUR FONCTIONNANT EN SENS INVERSE.
COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN	(COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE L'ENTRETIEN).
ROTISSAGE À UNE TEMPÉRATURE TROP ÉLEVÉE	ROTISSAGE À UNE TEMPÉRATURE TROP ÉLEVÉE.
FLETRISSÉMENT EXCESSIF DE LA VIANDÉ	FLETRISSÉMENT EXCESSIF DE LA VIANDÉ.

FOUR

DEPANNAGE

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET SUIVRE LES PROCÉDURES DE VERROUILLAGE ET D'ETIQUETAGE.

ALLUMAGE DES VEILLEUSES

Réglage l'éclairage des veilleuses selon la hauteur de la flamme.

LUBRIFICATION :

Toutes les pièces mobiles doivent être lubrifiées et vérifiées. Communiquer avec le service de l'entretien autorisé le plus près.

Toutes les soupapes et commandes doivent être lubrifiées par un technicien autorisé en utilisant une graisse à température élevée.

Les moteurs des fours à air pulsé Vulcan sont lubrifiés en permanence et ne nécessitent aucun autre entretien.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour l'entretien de l'appareil ou pour obtenir des renseignements sur des pièces de rechange, communiquer avec le service de l'entretien autorisé le plus près. Pour une liste complète de nos succursales de service de l'entretien et de pièces autorisées, visiter notre site Web ou téléphoner au 1 800 814-2028.

Lors d'une demande de service, fournir les renseignements suivants : le numéro de modèle, le numéro de série, la date de fabrication et l'alimentation électrique.

Il peut se former des taches de couleur pâillie ou légèrement plus foncées lorsqu'un acier inoxydable est soumis à des températures de 260 °C (500 °F) ou plus. Ces "colorations de recuit" sont causées par une légère oxydation de l'acier inoxydable et ne sont pas nocives.

Pour empêcher ou minimiser ce phénomène, ne jamais chauffer l'appareil plus qu'il n'est vraiment nécessaire.

On peut également utiliser un dissolvant de colorations de recuit commercial.

Colorations de recuit

Ne jamais utiliser une racine ordinaire pour enlever les dépôts tenaces de graisse ou d'huile sur une surface en acier inoxydable. Des particules ou de l'acier ordinaire risquent de s'incrustez ou de se loger dans la surface en acier inoxydable, provoquant une légère formation de rouille et possiblement la contaminant des aliments. Si l'est absolument nécessaire de gratter, utiliser un instrument en acier inoxydable, en bois, en plastique ou en caoutchouc.

Précautions

Nettoyage hebdomadaire

Faire bouillir les plaques à frire et les brûleurs dans une solution d'eau et de soda.

1. Essuyer la surface de cuison pendant qu'elle est encore chaude à l'aide d'un chiffon doux.
2. Nettoyer la lèchefrite sous les brûleurs.

Surface de cuison

Nettoyage quotidien

Nettoyage extérieur

Nettoyer le revêtement extérieur avec une solution d'eau savonneuse douce ou un produit pour dissoudre la graisse.

Nettoyage général

Suivre les indications qui suivent pour le nettoyage de l'acier inoxydable pour qu'il demeure propre, brillant et étincelant.

Ne pas utiliser de la poudre à récurer sur le revêtement. Elle s'enlève très difficilement et peut s'accumuler, ce qui risque d'endommager le four et d'enlever le revêtement anti-corrosif.

Nettoyer le four et la porte quotidiennement.

ACIER INOXIDABLE

Nettoyage quotidien

Utiliser du savon ordinaire ou du détergent et de l'eau pour le nettoyage quotidien de l'acier inoxydable. Pour éviter la présence de taches d'eau et de rayures,incer l'appareil à fond à l'eau chaude et l'essuyer à l'aide d'un chiffon sec, doux et propre. L'ajout d'agent de rinçage peut également s'avérer efficace.

Empreintes de doigts

Les empreintes de doigts constituent parfois un problème sur les surfaces en acier inoxydable très sec. Par la suite, les empreintes de doigts disparaîtront en les essuyant légèrement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un chiffon contenant une petite quantité de nettoyant. Si la surface est particulièrement sale au départ, la laver d'abord à l'eau savonneuse ou au détergent.

Étendre ce type de nettoyant sur la surface et enlever l'excédent d'huile à l'aide d'un chiffon doux film d'huile et de crise.

Graisse et aliments brûlés

La graisse et les aliments brûlés s'enlèvent facilement à l'eau savonneuse.

3. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide et les polir ensuite à l'aide d'un chiffon doux et sec. Enlever les taches de décoloration à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

2. Nettoyer à fond la surface de la plaque. Au besoin, utiliser une brosse métallique ou une ligne d'acier inoxydable. La frotter dans le sens du grain de métal pendant qu'elle est encore chaude. Pour faciliter la tâche, utiliser du détergent. Toutefois, il est important d'utiliser une trace de détergent ne démarre sur la surface.

1. Nettoyer à fond le dossier, les cotés et le devant de la cuisine. Enlever et vider le tiroir de propriété pour le laver de la même manière qu'un ustensile de cuisine ordinaire.

Nettoyage quotidien

Nettoyer la plaque à frire à l'aide d'une brosse métallique ou d'une spatule flexible.

Après chaque usage

Pour garder la plaque à frire propre, suivre les directives suivantes :

Maintenir la surface de la plaque de cuisine. Faire en sorte que la surface carbonee a tendance à adhérer aux aliments cuits sur la plaque, leur donnant une apparence peu appetissante.

et en reduisant la qualité de la plaque à la surface des aliments, en ne les brûlissant que partiellement au transfert de la chaleur de la plaque à la surface carbonee sur une plaque. Elle et des produits parfaitement dorés, ne jamais laisser de la graisse carbonisee sur une plaque. Elle nuit au transfert de la chaleur de la plaque à la surface carbonee sur une plaque. Elle

Vider la graisse à tous les jours. Nettoyer la plaque à frire régulièrement.

Plaque à frire

5. Les tubes à éclair du brûleur à découvert de la veilleuse et les orifices pour l'allumage du brûleur doivent être propres pour que les brûleurs s'allument facilement.

4. Nettoyer les orifices des brûleurs principaux à fond. Garder le venturi exempt de graisse et de cure-dents dans les orifices du brûleur.

3. Garder les ouvertures de l'obturateur d'air des brûleurs propres.

2. Nettoyer la lèchefrite intérieure. Pour l'enlever, passer la main en dessous et soulever l'arrière d'environ 25 mm (1 po), la glisser vers l'avant entre les pattes avant. Pour la remettre en place, procéder selon l'ordre inverse.

1. Nettoyer chaque brûleur à fond. Nettoyer les surfaces en acier inoxydable et chromées à l'aide d'un chiffon humide et les polir ensuite à l'aide d'un chiffon doux et sec. On peut aussi utiliser un détergent. Pour enlever les taches de décoloration, utiliser un nettoyant non abrasif,

toujours en frottant dans le sens du grain du métal.

1. Nettoyer chaque brûleur à fond. Nettoyer les grilles et nettoyer en dessous et autour des brûleurs découverts. Enlever les grilles et nettoyer en dessous et autour des brûleurs découverts.

2. Nettoyer la lèchefrite intérieure. Pour l'enlever, passer la main en dessous et soulever l'arrière d'environ 25 mm (1 po), la glisser vers l'avant entre les pattes avant. Pour la remettre en place, procéder selon l'ordre inverse.

3. Garder les ouvertures de l'obturateur d'air des brûleurs propres.

4. Nettoyer les orifices des brûleurs principaux à fond. Garder le venturi exempt de graisse et de cure-dents dans les orifices du brûleur.

5. Les tubes à éclair du brûleur à découvert de la veilleuse et les orifices pour l'allumage du brûleur doivent être propres pour que les brûleurs s'allument facilement.

Nettoyage hebdomadaire

Enlever les grilles et nettoyer en dessous et autour des brûleurs découverts.

Nettoyage quotidien

Brûleurs à découverte

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET SUIVRE LES PROCÉDURES DE VERROUILLAGE ET D'ETIQUETAGE.

NETTOYAGE

Normalement, on réduit la température de 10 °C (25 °F) comparativement aux recettes conventionnelles.

Four conventionnel : Si vous possédez un four conventionnel, vous pouvez utiliser vos recettes normales de cuisson et de températures.

Four à air pulsé : Le four à air pulsé peut faire la même chose qu'un four régulier, mais en consommant moins d'énergie. Le four préchauffe les aliments plus rapidement et réduit le temps de cuisson, les réglages de température et le frotissage.

- Produits de boulangerie : Réduire la température de 10 °C (25 °F) et le temps de 25 %.
- Cuisson de plats en cocotte : Réduire la température de 10 °C (25 °F) et le temps de 25 %.
- Rotissoir des viandes : Réduire la température à 135-149 °C (275-300 °F). Utiliser un thermomètre à viande. Le temps de cuisson peut être réduit de 25 %.

Utiliser le ventilateur pour le préchauffement et la cuisson des aliments.

Placer les tartes (sans dessus) contenant une mince garniture dans un four préchauffé de 2 à 3 minutes avant d'ouvrir l'interrupteur du ventilateur.

Vérifier le produit lorsqu'il est rendu au milieu de son temps de cuisson.

Des tôles placées de niveau permettent une cuisson plus égale alors que des tôles gauchies donnent de mauvais résultats.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

La plaque à frire ne requiert aucune préparation ou apprêtage.

Plaques à frire : Avant d'utiliser votre plaque à frire, enlever complètement la couche de protection appliquée à l'aide d'un produit de dégraissage commercial. Après un nettoyage en profondeur, appliquer une huile à frire sans sel, à haute température, et vous êtes maintenant prêt à utiliser votre plaque à frire Vulcan/Wolf.

UNE EXTRÉME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE OU ENTRETIEN.
AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER

FONCTIONNEMENT

1. Mettre le robinet d'arrêt à la OFF (arrêt).

2. Attendre 5 minutes.

3. Enlever le panneau inférieur.

4. Appuyer sur le bouton rouge de la souape de sûreté et allumer la veilleuse à travers le trou d'observation.

5. Maintenir le bouton rouge enfoncé pendant au moins 30 secondes.

6. Lorsqu'on relâche le bouton, la veilleuse se déclenche.

7. Remplacer le panneau inférieur.

8. Mettre le robinet d'arrêt et l'interrupteur du ventilateur à ON (marche) et tourner le thermostat à la température désirée.

9. Si la flamme s'éteint, reprendre les étapes ci-dessus.

10. Pour un arrêt complet, mettre le thermostat, le robinet d'arrêt et le robinet d'arrêt de gaz à OFF (arrêt).

Fig. 3



PL-53515

1. Mettre le thermostat et le robinet d'arrêt à OFF (arrêt).

Four à air pulse munis d'une veilleuse permanente

1. Mettre le thermostat et le robinet d'arrêt à OFF (arrêt).

2. Attendre 5 minutes.

3. Mettre l'interrupteur du ventilateur à ON (marche).

4. Tourner le thermostat à la température désirée.

5. Les brûleurs du four s'allument automatiquement.

6. Pour un arrêt complet, mettre le thermostat, l'interrupteur du ventilateur, le robinet d'arrêt et le robinet du gaz à OFF (arrêt).

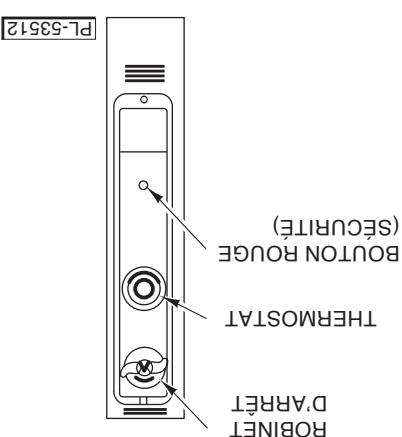
7. Remplacer le panneau inférieur.

8. Mettre le robinet d'arrêt à ON (marche).

9. Mettre l'interrupteur du ventilateur à ON (marche).

10. Pour une extinction de la flamme, attendre 5 minutes.

Fig. 2



PL-53512

1. Mettre le thermostat et le robinet d'arrêt à la OFF (arrêt).

2. Attendre 5 minutes.

3. Enlever le panneau inférieur.

4. Appuyer sur le bouton rouge de la souape de sûreté et allumer la veilleuse à travers le trou d'observation.

5. Maintenir le bouton rouge enfoncé pendant au moins 30 secondes.

6. Lorsqu'on relâche le bouton, la veilleuse se déclenche.

7. Remplacer le panneau inférieur.

8. Mettre le robinet d'arrêt à ON (marche) et tourner le thermostat à la température désirée.

9. Si la flamme s'éteint, reprendre les étapes ci-dessus.

10. Pour un arrêt complet, mettre le thermostat, le robinet d'arrêt et le robinet d'arrêt de gaz à OFF (arrêt).

Four conventionnel munis d'une veilleuse permanente (Fig. 2)

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

AVERTISSEMENT : LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET LA MISE A LA TERRE DOIVENT ETRE CONFORMES AUX NORMES CONCERNANTES DU CODE CANADIEN DE L'ELECTRICITE OU TOUT AUTRE CODE D'ELECTRICITE EN VIGUEUR.

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE DE L'APPAREIL ET SUIVRE LES PROCEDURES DE VERROUILLAGE ET D'ETIQUETAGE.

AVERTISSEMENT : LES APPAREILS MUNIS D'UNE FILTRE D'ALIMENTATION FLEXIBLE SONT POURVUS D'UNE FICHE DE MISE A LA TERRE A TRAVERS BRANCHELE. LAQUELLE ELLE EST BRANCHEE DOIT ETRE CORRECTEMENT MISE A LA TERRE. SI ELLE NE EST PAS, COMMUNIQUEZ AVANT UN ELECTRICIEN. NE PAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE A LA TERRE DE LA FICHE.

NE PAS ETABLIR L'ALIMENTATION ELECTRIQUE TANT QUE LES RACCORDEMENTS DE GAZ NE SONT PAS TERMINEES.

ALLUMAGE ET ARRET DES VEILLEUSES

Veilleuses de brûleur découvert, placées à frire et à bouillir

1. Mettre le robinet de gaz principal du brûleur à ON (marche).
2. Mettre tous les robinets du brûleur à la position OFF (arrêt). Attendre 5 minutes.
3. Si la veilleuse refuse de s'allumer, reprendre les étapes 1 et 2 ci-dessus.
4. Pour un arrêt complet, mettre tous les robinets du brûleur à OFF (arrêt)

Les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation sont comprises dans la norme NFPA n° 96 (dernière édition) relative à l'installation de matériel pour l'évacuation de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

Maintenir un dégagement minimum de 457 mm (18 po) entre l'extrême du conduit d'évacuation de l'appareil et les filtres de la hotte de ventilation.

NE PAS obstruer le débit des gaz de combustion dans le conduit d'évacuation à l'aide de l'appareil. Par un système de ventilation installé par un personnel qualifié.

CONDUIT D'EVACUATION

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 KPa (1/2 psig) lors d'essais de pression, débrancher la cuisiinière et son robinet d'arrêt de la conduite de gaz.

Lorsque la pression d'essai est élevée ou inférieure à 3,45 KPa (1/2 psig), isoler l'appareil de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel.

ESSAIS DE LA CANALISATION DE GAZ

Après avoir enlevé toute possibilité de fuite, purger la conduite de gaz pour évacuer tout l'air qu'elle contient.

L'ALLUMAGE.

B. VÉRIFIER TOUS LES JOINTS À PARTIR DE LA SOUPAPE À GAZ APRÈS

A. VÉRIFIER TOUS LES JOINTS CONDUISANT À LA SOUPAPE À GAZ (VANNE ÉLECTROMAGNETIQUE) AVANT DE PROCÉDER À L'ALLUMAGE DE L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT : AVANT DE PROCÉDER À L'ALLUMAGE, FAIRE CIRCULER DE L'EAU SAVONNEUSE DANS TOUTES LES JOINTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR S'ASSURER QU'ILS NE PRÉSENTENT AUCUNE FUITE. NE PAS SE SERVIR D'UNE FLAMME NUE.

Le régulateur de pression de gaz doit être fourni et installé par un installateur ou plombier au moment de l'installation de l'appareil. Le régulateur doit être certifié par une agence nationale d'essais reconnue. Ils doivent être pré réglés à une pression de 1,25 KPa (5 po) de colonne d'eau pour le gaz naturel et de 2,49 KPa (10 po) de colonne d'eau pour le gaz propane.

Les cuisinières congées pour l'usage du gaz propane sont munies d'orifices de gaz fixes.

avant de l'appareil.

Conformément aux exigences des codes, installer un robinet d'arrêt dans la conduite de gaz, en

auçun corps étranger ni saleté ou de pâte à joints.

La conduite de gaz qui se trouve à l'arrière de l'appareil (diamètre net à l'intérieur). Raccorder la tuyauterie de gaz à la cuisiinière. S'assurer que les tuyaux sont propres et qu'ils ne comportent aucun corps étranger ni saleté ou de pâte à joints.

ATTENTION : Tous les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la patte à joints de tuyaux doivent résister à l'action du gaz propane.

BRANCHEMENT DU GAZ

Alignement d'une cuillière raccommodée en batterie

Pour les cuisinières raccoûtees en batterie, il est conseillé d'installer et de niveler la cuisinière centrale en premier. Niveler chaque cuisinière, une à la fois, pour aligner la tablette surelevée et la pièce en premier. Niveler chaque cuisinière, une à la fois, pour aligner la tablette surelevée et la pièce d'appui arrondie avant avec la cuisinière adjacente. Boulonner les tablettes surelevées et les pièces arrondies avant ensemble.

erie

Installation des pattes sur un plancher
Attacher les pattes de 152 mm (6 po) réglables de façon sécuritaire. Niveler chaque cuisiñere en tourmant la partie du pied des pattes réglables.

Installation des pattes sur un plancher

Four à air puise
Enlever la plaque de base de porte. Enlever les deux vis qui retiennent la souape à gaz électrique et la posser sur le côté à l'arrêt). Retirer le brûleur du compartiment à travers l'ouverture. Regler les bouloons aux quatre coins pour niveler la cuisinière. Remplacer la souape du brûleur et la plaque de base de porte.

Four à air pulse

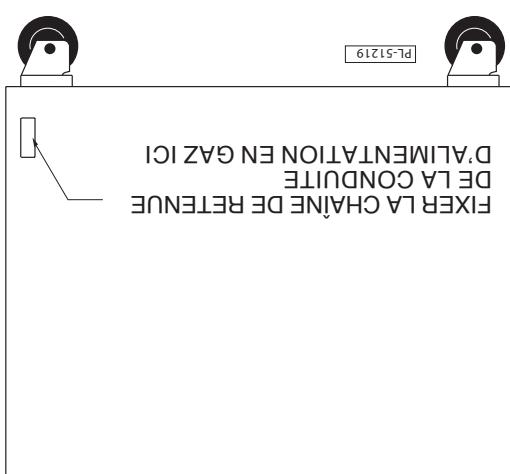
Les cuisiñières doivent dépasser le devant du mur et de 76 m (3 po). Pour niveler l'appareil sur tous les côtés.

Installation sur un mur

NIVELAGE

Des instructions pour l'instillation de roulettes sont indiquées avec les roulettes séparément.
Nota : Si la cuisiñere est installée sur des roulettes et doit être déplacée pour une raison ou une autre, il est conseillé de la niveler à nouveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

Fig. 1



CUISINIERES SUR ROULETTES

On peut se procurer un exemple de norme ci-dessus auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060 Specrum Way, Bureau 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

Park, Quincy, MA 02169-7471.

Procurer un exemple auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

4. Norme ANSI/NFPA-70 (dernière édition) du National Electrical Code dont on peut se

3. Évacuation de la fumée des appareils de cuisson, norme NFPA No 96 (dernière édition) dont on peut se procurer un exemple auprès de la National Fire Protection Association à Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

NOTA : Dans l'Etat du Massachusetts, tous les appareils au gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation muni d'un registre ou de moyens d'évacuation à puissance doivent être conformes à la réglementation 248 CMR.

2. Norme ANSI/Z223.1/NFPA No 54 (dernière édition) du National Fuel Gas Code dont on peut se procurer un exemple auprès de l'American Gas Association Inc., Comité de normalisation Z223, 400 N. Capital St. NW, Washington DC 2001 ou le Secrétaire du Comité de normalisation, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

1. Codes locaux

Aux Etats-Unis :

3. Norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité (dernière édition).

2. Norme CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel et propane.

1. Codes locaux.

Au Canada :

L'installation de votre cuisine doit se faire selon les codes suivants :

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

Installer les cuisinières de manière à assurer la circulation de l'air nécessaire à la combustion dans le local pour permettre la combustion des gaz et à la ventilation appropriée de l'appareil. Observer un dégagement suffisant autour des ouvertures d'approvisionnement d'air de la chambre de combustion. S'assurer d'une bonne ventilation dans le local pour permettre la combustion des gaz.

Toutes les cuisinières modulaires doivent être installées sur un plancher incombustible seulement. Les cuisinières doivent se trouver dans un endroit suffisamment espace pour permettre leur entretien et leur fonctionnement appropriés. Un dégagement minimal de 889 mm (35 po) est requis devant l'appareil.

Le numéro de téléphone sont inscrits à la page couverte de ce manuel. Les installations dos-à-dos, prévoir un dégagement suffisant pour assurer une circulation d'air entre elles qui doit être approvée par le service de l'entretien de votre fabricant. L'adresse et munies de fours à air pulsé sont installées directement sur un mur, sans pattes, ou lors de fours à air pulsé dont le dégagement directement sur un mur, (6 po) à l'arrière de l'appareil. Si les cuisinières sont installées sur un plancher incombustible doivent être installées de 152 mm (6 po), en observant un dégagement de 152 mm (6 po) à l'arrière de l'appareil.

L'installation des cuisinières peut se faire sur un plancher combustible lorsque son utilisation dépasse 76 mm (3 po) le mur ou la plate-forme. L'appareil doit être approvée par le service de l'entretien de l'appareil, un mur ou une plate-forme, le devant de battes réglables de 152 mm (6 po). Lorsque les pattes sont enlevées, installer l'appareil seulément sur un plancher incombustible, un mur ou une plate-forme, le devant de battes réglables de 152 mm (6 po). Lorsque les pattes sont enlevées, installer l'appareil seulément sur un plancher incombustible, un mur ou une plate-forme, le devant de

L'installation des cuisinières peut se faire sur un plancher combustible lorsque son utilisation dépasse 76 mm (3 po) le mur ou la plate-forme.

Cotes :	Arrière :
152 mm (6 po)	51 mm (2 po)
Aucun	Aucun

Lors de l'installation de cuisinières, observer les dégagements suivants de toute construction combustible et incombustible de 20 000 BTU/h par brûleur découvert :

Cotes :	508 mm (20 po)	Aucun	51 mm (2 po)	Aucun	Arrière :
Construction	Construction	Combustible	Combustible	Incombustible	Incombustible
ATTENTION : Aucune substance combustible ne doit se trouver à proximité de cet appareil.	Lors de l'installation de cuisinières, observer les dégagements suivants de toute construction combustible et incombustible de 30 000 BTU/h par brûleur découvert :				

EMPLACEMENT

AVANT L'INSTALLATION, s'assurer que l'alimentation électrique (modèles pourvus d'un four à air pulsé seulement) et le type de gaz (naturel ou propane) de l'immeuble correspondant aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant à l'entrée du brûleur du panneau inférieur. La plaque signalétique indique l'alimentation, la phase, le cycle, le courant à pleine charge, le nombre de BTU ainsi que le type de gaz. Si l'on correspond pas, ne pas installer l'appareil et communiquer sans tarder avec votre détaillant.

Enlever le câble ou écroû à l'arrière de chaque brûleur avant d'installer la cuisinière.

Enlever toutes les pièces emballées dans une boîte de carton qui se trouve dans l'encinte de cuisson, le meuble ou sur le dessus des cuisinières modulaires.

Sortir l'appareil de sa caisse avec soin et le placer le plus près possible de l'emplacement prévu, seul ou en série.

Conserver le matériel d'emballage et l'aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception. Le transporteur en assume l'entière responsabilité jusqu'à la livraison. Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, cette cuisinière a été inspectée avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le transporteur reconnaît que l'appareil est dans un état satisfaisant.

DEBALLAGE

INSTALLATION

Il est recommandé de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions. Les cuisinières à service intense sont fabriquées avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettent d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

GÉNÉRALITÉS

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN.

**Instalation, fonctionnement et entretien
CUISINIÈRES AU GAZ À SECTION
À SERVICE INTENSE**

BASE DE RANGEMENT
SUR SUPPORT MINI
DE PARTIES DE 305,457 ET 610 MM
(12, 18 ET 24 Po)

OUVRETE DE 305,457 ET 610 MM
(12, 18 ET 24 Po)

PLAQUE A FIRE 305 MM (12 Po)	2 BRULEURS DECOUVERTS (1) SECTION DE 457 MM (12 Po)	PLAQUE A FIRE DE 457 MM (18 Po)	2 BRULEURS DECOUVERTS (1) SECTION DE 457 MM (18 Po)	PLAQUE A FIRE DE 457 MM (18 Po)	FS / FM12
PLAQUE A FIRE 305 MM (12 Po)	2 BRULEURS DECOUVERTS (1) SECTION DE 457 MM (18 Po)	PLAQUE A FIRE DE 457 MM (18 Po)	2 BRULEURS DECOUVERTS (1) SECTION DE 457 MM (18 Po)	PLAQUE A FIRE DE 457 MM (18 Po)	FS / FM18
PLAQUE A FIRE 305 MM (12 Po)	2 BRULEURS DECOUVERTS (1) SECTION DE 457 MM (18 Po)	PLAQUE A FIRE DE 457 MM (18 Po)	2 BRULEURS DECOUVERTS (1) SECTION DE 457 MM (18 Po)	PLAQUE A FIRE DE 457 MM (18 Po)	FS / FM24
PLAQUE A FIRE 305 MM (12 Po)	2 BRULEURS DECOUVERTS (1) SECTION DE 457 MM (18 Po)	PLAQUE A FIRE DE 457 MM (18 Po)	2 BRULEURS DECOUVERTS (1) SECTION DE 457 MM (18 Po)	PLAQUE A FIRE DE 457 MM (18 Po)	FS / FM24

CUISINIÈRES EXPANDO DE 305,457 ET 610 MM (12, 18 ET 24 Po) DE LARGEUR

FOUR CONVENTIONNEL 914 MM (36 Po)	BASE DE RANGEMENT 914 MM (36 Po) SUR MODULAIRES DE 914 MM (36 Po)	SUPORT MINI DE PARTIES 914 MM (36 Po)	PLAQUE GRANDEUR 914 MM (36 Po)
FOUR A AIR PULSE (C) 914 MM (36 Po)	BASE DE RANGEMENT 914 MM (36 Po) SUR MODULAIRES DE 914 MM (36 Po)	SUPORT MINI DE PARTIES 914 MM (36 Po)	PLAQUE GRANDEUR 914 MM (36 Po)
FV / FK / FB / FM	FS / FM12	FS / FM18	FS / FM24

FK / FB / FS / FM	4 BRULEURS DECOUVERTS (2) SECTIONS DE 457 MM (18 Po)	6 PLAQUES DECOUVERTS (3) SECTIONS DE 305 MM (12 Po)	FK / FB / FS / FM
FK / FB / FS / FM	4 BRULEURS DECOUVERTS (2) SECTIONS DE 457 MM (18 Po)	6 PLAQUES DECOUVERTS (3) SECTIONS DE 305 MM (12 Po)	FK / FB / FS / FM
FK / FB / FS / FM	4 BRULEURS DECOUVERTS (2) SECTIONS DE 457 MM (18 Po)	6 PLAQUES DECOUVERTS (3) SECTIONS DE 305 MM (12 Po)	FK / FB / FS / FM

FK / FB / FS / FM	PLAQUE CIRCULAIRE DE 914 MM (36 Po)	PLAQUE A FIRE DE 914 MM (36 Po)	PLAQUE A FIRE DE 914 MM (18 Po)
FK / FB / FS / FM	PLAQUE CIRCULAIRE DE 914 MM (36 Po)	PLAQUE A FIRE DE 914 MM (36 Po)	PLAQUE A FIRE DE 914 MM (18 Po)
FK / FB / FS / FM	PLAQUE CIRCULAIRE DE 914 MM (36 Po)	PLAQUE A FIRE DE 914 MM (36 Po)	PLAQUE A FIRE DE 914 MM (18 Po)

CONFIGURATIONS DES CUISINIÈRES A SERVICE INTENSÉ

CUISINIÈRES DE 914 MM (36 Po)

CE MANUEL A ÊTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ
A INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTEUR LE
DEMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS
CONCERNÉS DANS CE MANUEL.
AFFICHER A UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS A ADMINISTRER A TOUTE
PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGÉ. ON PEUT SE
PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.
IMPORtant
EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÊTRE INDRE L'APPAREIL PAR
LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUER
AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU
AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ ATTIRÉ POUR
AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFAMMABLE A
PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE
NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT
MESURE DE SÉCURITÉ
APPARIEL.
NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT
L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, LA MODIFICATION
ET L'ENTRETIEN INCORRECTS DE CET APPAREIL
PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS,
DES BLESSURES ET MÊME LA MORT. LIRE LES
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE FONCTIONNEMENT
ET D'ENTRETIEN AVANT DE PROCÉDER A TOUTE
INSTALLATION OU TOUT ENTRETIEN.
Avertissement
EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE
FONCTIONNER CET APPAREIL.

VULCAN-HART/WOLF
3600 NORTH POINT BLVD.
BALTIMORE, MD 21222

UNE DIVISION DE GROUPE TW ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRE, LLC
www.wolfrange.com

Pour de plus amples détails concernant Vulcan-Hart/Wolf ou pour repérer le détailant de pièces et de service autorisé le plus près, visitez notre site Web à l'adresse : www.vulcanhart.com ou

écrit de Vulcan-Hart/Wolf, est interdit.

Toute reproduction ou autre utilisation de ce manuel, sans le consentement explicite

ce n'est pas le cas, vous devrez avoir recours à un technicien qualifié de l'entreprise. Si vous avez les outils, les instruments et les compétences requises pour la faire. Si procédure qui se rapporte à la réparation que vous désirez effectuer pour déterminer

assiste à un atelier de formation sur cet appareil, vous devriez lire, en entier, la

Ce manuel peut ne pas couvrir tous les aspects de cet appareil. Si vous n'avez pas

aussi être qualifié pour exécuter les procédures décrites dans ce manuel.

Si vous avez assisste à un atelier de formation sur cet appareil, vous pouvez

formation et ne devrait pas être utilisée par des personnes qui ne sont pas qualifiées.

Ce manuel a été préparé à l'intention des techniciens de l'entreprise qui ont reçu une

assistance à un atelier de formation sur cet appareil, sans décrire, en entier, la

procédure qui se rapporte à la réparation que vous désirez effectuer pour déterminer

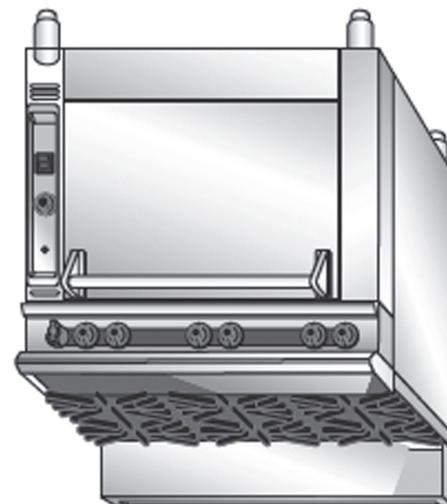
ce n'est pas le cas, vous devrez avoir recours à un technicien qualifié de l'entreprise. Si vous avez les outils, les instruments et les compétences requises pour la faire. Si

Toute reproduction ou autre utilisation de ce manuel, sans le consentement explicite

écrit de Vulcan-Hart/Wolf, est interdit.

- AVIS -

MODÈLE	DESCRIPTION
DE LA SÉRIE COMMANDEUR	CUISINIÈRE AU GAZ
Série FK	Four à air pulsé
Série FV	Four convensionnel
Série FB	Sur meuble
Série FM	Modulaire
FK36 A	Four à air pulsé



Groupe TW Équipement alimentaire MODE D'EMPLOI



UNE ÉQUIPE DU TONNERRE
VULCAN